



## Barolo DOCG Castiglione 2017

Vietti

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Piemonte
<b>Produttore</b>	Vietti Castiglione Faletto
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	Botte grande di rovere per 24 mesi
<b>Contenuto</b>	1,5 Lt
<b>Annata</b>	2017
<b>Conservazione</b>	fino a 18 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14.5 %
<b>Vitigni</b>	Nebbiolo
<b>Articolo n.</b>	10022117

### Annotazioni

Il Barolo multi-cru di Vietti continua a migliorare. Negli ultimi anni, Luca Currado ha puntato sempre più sulla qualità dell'imbottigliamento di Castiglione. Il risultato è un Castiglione particolarmente teso e concentrato.

### Abbinamenti

Un meraviglioso accompagnamento ad arrostiti e stufati o formaggi.

### Note di degustazione

Al naso frutti di bosco scuri e rossi, note floreali fini, quasi delicate, seguite da toni di tabacco e spezie.